

Speiseplan 22.04.2024-28.04.2024

CAFETERIA
im Helios Spital

	Menü 1 8,50 €	Menü 2 8,50 €	Veget./Vegan 8,50 €	Tagestipp ab 9,80 €
Mo	Suppe 2 Hähnchen Drumsticks mit Curryreis und Dessert 8 Dessert	Suppe A1 Jägerschnitzel mit Gemüse G Dessert C	Suppe N Kürbis Lauch Curry Dessert	Suppe A1 XXL Burger mit Wedges C Kartoffeln k Dessert 9,80 Euro
Di	Suppe A1 Paprikasteak vom Hähnchen Dessert	Suppe 2 Rostbratwurst auf Sauerkraut 3 Dessert	Suppe A1 Spirelli mit Bolognese aus A5 Sonnenblumenhack L Dessert	Suppe A1 Filetspitzen in Speck Pilzsauce C mit Nudeln G Dessert 6 10,50 €
Mi	Suppe A1 Hähnchenschnitzel in c Cornflakespanade Dessert	Suppe 2 Frikadelle mit Tomaten und G Käse überbacke Dessert	Suppe F Brokkoli Curry mit Tofu H1 L Dessert	Suppe A1 XXL Hausgemachtes Schnitzel C Wiener Art Dessert 9,80 Euro
Do	Suppe 2 Currywurst mit Wedges 3 Kartoffeln Dessert	Suppe A1 Schweinegeschnetzeltes mit C Spätzle G Dessert	Suppe A1 Soljanka ungarische Art A4 Dessert F L	Suppe 1 Salatplatte mit Putenstreifen 2 Dessert 3,8 G 9,,80 € C
Fr	Suppe A1 Seehechtfilet gebacken mit D Kartoffeln und Spinat G Dessert	Suppe C Kohlroulade mit Kartoffeln G Dessert	Suppe F Gyros mit Paprikasoße Dessert	Suppe D Fischfilet vom Grill mit Spinat G und Kartoffeln Dessert 10,90
W	Wochenende geöffnet von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr	Snackkarte mit 2 warmen A1 Gerichten sowie Pizzaauswahl C G	Belegte Brötchen und Baquette A1 G	Kaffee, Kuchen, Eis, Kiosk

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel * = Speisen sind separat gelistet |

Allergene: a Gluten (a1=Weizen; a2=Roggen; a3=Gerste; a4=Hafer; a5=Dinkel; a6=Kamut; a7=Hybridstämme); b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Erdnüsse; f Sojabohne; g Milch; Laktose; h Schalenfrüchte (h1=Mandeln; h2=Haselnüsse; h3=Walnüsse; h4Kaschunüsse; h5=Pecannüsse; h6=Paranüsse; h7=Pistazien; h8=Macadamia/Queensland Nüsse); i Sellerie; j Senf; k Sesamsamen; l Schwefeldioxid und Sulfit <10mg/kg (SO₂); 2mLupinen; n Weichtiere
Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Kasse

Speiseplan 29.04.2024-05.05.2024



— WÄHLEN SIE AM BUFFET

	Menü 1 8,50 €	Menü 2 8,50 €	Veget.Vegan 8,50 €	Tagestipp ab 9,80 €
Mo	Suppe Cevapcici mit Ayar und Reis Dessert	Suppe Grillsteak vom Schweinerücken mit Rosmarinkartoffeln Dessert	Suppe Frühlingsrolle auf Currysoße Dessert	Suppe XXL Burger mit Wedges Kartoffeln Dessert 10,50 Euro
Di	Suppe Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikareis und Salat Dessert	Suppe Putenfrikadelle mit Gemüse und Kartoffeln Dessert	Suppe Spinat-Omelette Dessert	Suppe Rinderbraten mit Rotkohl und Spätzle Dessert 10,50 Euro
Mi	Suppe Hähnchenschnitzel paniert mit Teigwaren Dessert	Suppe Hirtenrolle mit Reis Dessert	Suppe Veget. Kohlroulade Dessert	Suppe XXL Hausgemachtes Schnitzel Wiener Art Dessert 10,50 €
Do	Suppe Pffankuchen auf Vanillesauce mit Kompott Dessert	Suppe Frikadelle in Champignonrahm Dessert	Suppe Tortellini in Sahnesoße Dessert	Suppe Putenbraten mit Rotkohl Dessert 10,50 Euro
Fr	Suppe Fischfilet mit Spinat und Kartoffeln Dessert	Suppe Maultaschen mit Speck Zwiebelsoße Dessert	Suppe Rösti überbacken Dessert	Suppe Frisches Fischfilet mit Spinat und Kartoffeln Dessert 10,90 Euro
WE	Wochenende geöffnet von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr	Snackkarte mit 2 warmen Gerichten sowie Pizzaauswahl	Belegte Brötchen und Baquette	Kaffee, Kuchen, Eis, Kiosk

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel *= Speisen sind separat gelistet |

Allergene: a Gluten (a1=Weizen; a2=Roggen; a3=Gerste; a4=Hafer; a5=Dinkel; a6=Kamut; a7=Hybridstämme); b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Erdnüsse; f Sojabohne; g Milch; Laktose; h Schalenfrüchte (h1=Mandeln; h2=Haselnüsse; h3=Walnüsse; h4=Kaschunüsse; h5=Pecannüsse; h6=Paranüsse; h7=Pistazien; h8=Macadamia/Queensland Nüsse); i Sellerie; j Senf; k Sesamsamen; l Schwefeldioxid und Sulfit <10mg/kg (SO₂); m Lupinen; n Weichtiere
Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Kasse